

VICTORIA DIEZ

INSPIRADA EN
Henrich Dietz

1



VICTORIA DIEZ

INSPIRADA EN NUESTRO PRIMER MAESTRO CERVECERO.
HENRICH DIETZ

6,2% VOL. 24 IBU

HELLES BOCK

RECETA TRADICIONAL

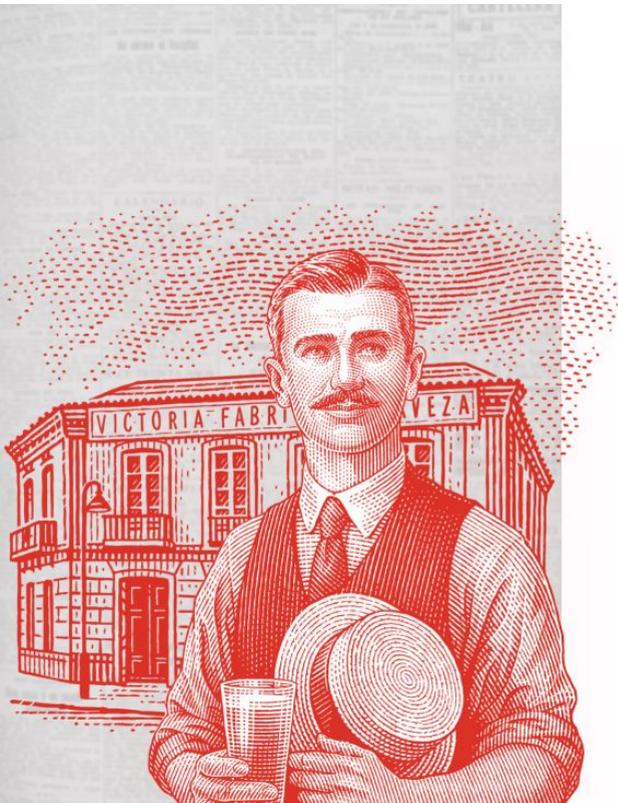
MÁLAGA 1928

VICTORIA DIEZ ES UNA CERVEZA HOMENAJE
A HENRICH DIETZ, EL MAESTRO CERVECERO
ALEMÁN QUE EN *1928* DIO CUERPO Y SABOR
A LAS PRIMERAS CERVEZAS VICTORIA.
TODA UNA LEYENDA ENTRE LOS MALAGUEÑOS
Y MALAGUEÑAS DE LA ÉPOCA, QUIENES
LE BAUTIZARON COMO DON ENRIQUE DIEZ.

HENRICH DIETZ

Henrich Dietz era especialista en filtración, lavado, lupulización y enfriamiento de la cerveza. La familia Franquelo lo contrató para traer el **buen saber hacer alemán** en producción cervecera al barrio tonelero de El Perchel, Málaga.

Poco se sabe de Henrich Dietz, ya que una vez hubo dejado su huella en la vida de los malagueños y malagueñas, siguió su vida en Alemania. Pero se recuerda que era un hombre muy trabajador, organizado, preciso y exigente. Alto, elegante y educado. Vestía un sombrero canotier que se quitaba al saludar. Genio y figura que no pasaron desapercibidos en la ciudad que le acogió y donde simpáticamente lo bautizaron como **Don Enrique Diez**.





Casi cien años después, el símbolo permanece y rinde tributo a sus orígenes con Victoria Diez: una cerveza especial de maduración lenta, elaborada con ingredientes 100% naturales: agua, malta de cebada, maíz, arroz y lúpulo.

Una lager intensa y equilibrada gracias a su estilo Helles Bock, que la hace muy bebestible. De amargor moderado y matices herbales, para saborear pausadamente y disfrutar.

ESTILO **HELLES
BOCK** ESTILO

VICTORIA DIEZ ES LA HISTORIA DE LA CERVEZA TRADICIONAL BIEN HECHA



VICTORIA DIEZ

NOTA DE CATA

Apariencia

Color ámbar de reflejos dorados. Espuma blanca sobre la claridad brillante del líquido. Burbujas bien integradas.

En nariz

Matices de maltas ligeramente tostadas y sutiles herbales de lúpulo.

En boca

Entrada gustativa potente y sedosa por su cremosidad. Sensación refrescante por el buen equilibrio entre los matices dulces de la malta y los amargos naturales del lúpulo.

100% **INGREDIENTES NATURALES** 100%

Ingredientes: Agua, malta de cebada, maíz, arroz, lúpulo. Temperatura recomendada de consumo: entre los 8°C y los 9°C.

Alcohol
VOL.

Amargor
IBU

Extracto seco primitivo
P

FORMATOS

BOTELLA
No retornable

CAJA
24 unidades



6.2%

24

14.7

33

VICTORIA

MÁLAGA 1928

Fábrica Cervezas Victoria
Avenida de Velázquez, 215; Málaga